

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Zucchine croccanti

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

2-3 zucchine  
100 g di farina  
150 ml circa di birra  
abbondante olio di semi  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

- 1** Pulite le zucchine e tagliatele a bastoncini lunghi circa 6-7 cm. Se son grosse, eliminate un po' della polpa centrale.



**2** In una ciotola mettete la farina e unite birra fino ad avere una pastella liscia ma densa, unite poco pepe e sale e mescolare.



**3** Immergete nella pastella i bastoncini di zucchine.



- 4 In una padella portate a temperatura abbondante olio, immergete le zucchine separandole bene e fate friggere a fiamma viva.



